

Справка
по итогам тематического контроля
«Организация питания в МБДОУ Верхнепашинский детский сад №8»

Сроки: ноябрь 2024 г.

Исполнители:

Воспитатель – Н.П. Прутовых

Воспитатель – А.Ю. Найн

Родитель – О.А. Симонова

Родитель – Н.П. Понамарева

Цель: усилить контроль за организацией питания детей в ДОУ.

Основные формы и методы контроля:

1. Наблюдение за организацией питания в группах и на пищеблоке (соблюдение режима питания, графика выдачи пищи).
2. Проверка ведения документации лиц, ответственным за организацию питания.
3. Проверка витаминизации готовых блюд.
4. Проверка оснащения пищеблока (состояние технологического оборудования, соблюдение товарного соседства при хранении продуктов, обеспечение необходимым инвентарем, моющими дезинфицирующими средствами, условия хранения моющих и дезинфицирующих средств).

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН.

В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей.

В ДОУ организовано пятиразовое питание на основе примерного десятидневного меню. В детском саду имеется картотека технологических карт, которая находится на пищеблоке.

В питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная С-витаминизация третьего блюда.

Медицинская сестра в составе комиссии аккуратно ведет необходимую документацию (проверялся бракераж готовой продукции).

Для информации родителей вывешивается ежедневно меню, для младших воспитателей вывешена информация:

- график выдачи готовой продукции;
- норма порций;
- объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

Режим питания в группах и график выдачи пищи на пищеблоке соблюдается.

В детском саду были изданы приказы: «Об организации питания детей», «О создании совета по питанию», «О создании комиссии по питанию (родительский контроль)», «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб», которые были доведены до сведения ответственным лицам за организацию питания.

В целях активизации работы по организации питания составлен план работы Совета по питанию, программа производственного контроля, циклограмма контроля руководителя за организацией питания. Члены Совета по питанию систематически следят за закладной продуктов питания, за порционированием блюд на группах, за санитарным состоянием пищеблока, за качеством продуктов питания, доставляемых на склад с обязательным составлением акта.

Состояние технологического оборудования на пищеблоке удовлетворительное. Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии стеллажи, баки, ларь. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Кладовщик ежедневно ведет журнал контроля температурного режима, холодильников и журнал температуры и влажности в складских помещениях. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в сад согласно поданных заявок. Кладовщик ведет всю необходимую документацию по организации питания (проверялся журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции). Продукты принимаются с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии, какого-либо документа продукты не принимаются. Все продукты тщательно осматриваются членами Совета по питанию. Работники пищеблока обеспечены необходимым инвентарем.

Работники пищеблока соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи, соблюдаются нормы закладки продуктов питания, технология приготовления ведется в соответствии с технологическими картами, нормы выдачи готовых блюд по группам соблюдаются. В помещении пищеблока условия труда работников соответствуют требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. На пищеблоке созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (в наличии мыло, полотенце индивидуально для каждого работника).

В холодильнике имелись пробы готовой продукции, которые находились на отдельных полках, в стеклянной таре 250 гр.

Условия хранения моющих и дезинфицирующих средств соблюдаются, их наличие в необходимом объеме.

В ходе проверки установлено, что на пищеблоке имеются все необходимые инструкции по охране труда.


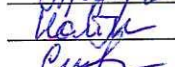


В моечных, группах, соблюдается график уборки, проветривания помещений, для мытья и обработки посуды и столовых принадлежностей, правильно размещена столовая мебель, выполняется график режима питания, питьевой режим. Битой посуды и посуды со сколами не обнаружены, имеется емкость для замачивания карантинной посуды.

Рекомендации:

1. Воспитателям всех возрастных групп продолжать работу по формированию навыков приема пищи, воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей, согласно возрастным особенностям своей группы. Срок: постоянно. Ответственные воспитатели групп.

Члены комиссии:

Воспитатель
Воспитатель
Родитель
Родитель

 Прутовых Н.П.
 Найн А.Ю.
 Симонова О.А.
 Понамарева Н.П.